

La Caravelle

Entrée + plat 35€

Plat + dessert 30€

Entrée + plat + dessert 39€

Carte évolutive en fonction du marché du jour

ENTRÉES

L'Incontournable Soupe de Poissons, recette d'antan de mamie Léoncia

Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Bas Armagnac, chutney figue au poivre de Penja +4 €

L'Œuf Parfait à 64°C, crème au brie, raisin sec et cerneaux de noix

Le Hareng Pomme à l'Huile, pickles d'oignons rouges, pesto d'épinard ail et cranberries

Les 6 Huitres du bassin de chez « Le Cailloc » (n° 2) vinaigre à l'échalote +4 €

PLATS

Le ½ Magret de Canard (IGP), jus corsé, purée de pommes de terre à la fève de Tonka

Le Suprême de Volaille, duxelles de champignons, légumes rôtis au thym

Les Gambas Flambées au Pastis, sauce vierge, déclinaison de carottes colorées

DESSERTS

La Verrine Mascarpone à l'Abricot rôti et amandes torréfiées

La Tartelette Chocolat Orange, nougatine et noix de cajou

La Tourtière des Landes aux pommes et sa boule de glace vanille

Le Pastis Landais et ses pruneaux au vin rouge

Le Brie de Meaux à la truffe d'été

Menu Mousse à 16€

Prix net, toutes taxes et services compris

